

Belgia Amber abbey

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (58.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.9 kg (30.2%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.7 kg (11.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	hallertauer taurus	13 g	15 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis